أكلات الغـــــاليـــــين

اعـداد وتقديم

أم عـــلى

رقم الايداع ٢١٢٠٤/٢٠٠٤

مطبعـة النصر

لصاحبها : البكرى عبد العزيز

١٠ ش درب الجنينة ـ ش الجيش ـ ت : ٥٩٢٧٤٤٦

آكـلات الفـــالبين

اقتنى كتاب كعك السـعادة الزوجية

كانت حياتهم الزوجية سـعيدة على عكس الآخرين وكانت فى كـــل عيد تستغنى عن كام جنيه محوشاهم وتشترى الكعك من محل فاخر وتقول لزوجها لقد صنعت لك الكعك بنفسى يا حبيبى .. ويأكل الزوج وينشكح من زوجته ويدور على أمه واخواته يؤكد لهم أن زوجتـه طاهية محترفة ومن يأكل من يدها الكعك يصير آخر روشنة وصدقه الجميع الى ان تم خطبــة شقيقته وقالت له أمه : نريد أن تشترى لأختك كعك الفرح فضحك كالأهطل قائلا نشترى ايه يا حاجة دا المحلات الكبرى تتمنى أن تصـنع مراتى لها الكعك .. وفاجأ زوجته بكام شوال دقيق وكام صفيحة سمن ومســتلزمات الكعـك وقال لها : كيدى عوازلك وفرحى حبايبك وورينا يا جميل شطارتك . ودبت الزوجة المسكينة بكفها على صدرها حتى كادت ضلوعها

أن تنكسر فقال لها بعلها : مالك يا حبيبتى فقالت : أبدا فرحانة • ولما كانت الزوجة لا تعـرف طريق كتب الطهى الجيدة اشترت أى كتاب وحاولت ان تجرب ما فيه ولما لم تكن طريقة العمـايل سهلة فلم تفهم فكانت تنفـذ خطوة وتحتاس بعيـد عنكم فى الخطـوة التى تليها وارسلت ما صنعت الى الفرن الذى صرخ صاحبه فيها : انت عاملة الكعك ده من ايه •• دا مش عاوز يسـتوى ، فتوسلت اليه الا يدخر جهدا وصبر عليها الفران خمس سـاعات متصلة ان الكعك يحمـر وشـه أو تبان معالمه بلا فائدة فأعطاه لها قائلا : كان الله فى عون الذى سيأكله وذهبت الزوجة الى حماتها التى قالت لها : ضـعيه فى السبت وسنذهب به الآن الى أهل عريس أخت جوزك • ونفذت الزوجة ما أمرته به حماتها وذهبا صباحا الى أهل العريس ووصلهم خبر العروسة فى المساء فقد أصيب العريس بعد

تناول الكعك بداء يشـــبه داء الكلب وتحول الى كلب سعران ظل يعض عروســه حتى لفظت أنفاسها الأخـيرة وحكم على الزوجة بعشر سنوات سجن بتهمة القتل الخطأ بعيد عنك ، وحتى نجنبك المواقف المحرجة نشرنا لك كتابا لتصنعى الكعك بمهارة ومن حظك اذا وجدته قبل أن ينفذ وفى انتظار تعليقاتك ، ورأيك واسئلتك لننشرها .

مع تحيات اخيكم : نبيل خالد

المراسلة : مصر — المنصورة — ٣٥٥١١ ص٠ب ٩٥

ت م : ٠١٢/٣٧٤٠٥٦٧

التمــرية

المقـــادير :

نصف كيلو جلاش — نصف كوب سكر — ١ كـوب سميد — ١ بيضة — ٤ أكواب لبن — زيت للتحمير — سكر بودرة للوجــه •

الطــريقة :

الحشو : يوضع اللبن على النار ويقلب مع ســميد وسكر حتى يصبح خليطا كثيفا ويصب فى صينية ويوضع فى الثلاجة ثم يقطع الجلاش جزئين بالعرض ثم يضع على جزء قطعة من الحشو ثم يثنى الطرف ويدهن بالبيض ثم تضع الطــرف المقابل حتى يصبح مســتطيلا — ثم تثنى الأطراف الزائدة بحيث تكون مربعة مع لصق الاطــراف بالبيض ثم يحمر بالزيت وتوضــع على ورق ماص ويرش الوجه بالسكر البودرة •

البـريوش

المقـادير :

٣ ونصف كوب دقيق — نصف كوب زبدة — ثلاثة أرباع كوب سكر — كوب لبن — ٤ ملاعق خميرة جافة ٢ بيضـة — ذرة ملح .

الطـريقة :

ننخل الدقيق والملح ويعمـل حفرة ثم يضرب البيض ويضاف اليه السـكر والزبد وتذاب الخميرة فى اللبن الدافىء ويوضع وسط الدقيق ويعجن جيدا ثم يوضع فى طبق مدهون ويترك ليخمر فى مكان دافىء . ثم يعـاد العجن مرة أخرى وتترك ليختمر ، تدهن قوالب صـغيرة ويقطع العجين حسب حجمها ثم توضع فى القوالب ثم تترك فى مكان دافىء لتختمر مرة أخرى . يدهن سطح العجين بالزبد وترش بقليل من السكر وتخبز فى فرن حامى لمـدة ٢٠ دقيقـة .

الكعك بالزبيب

المقـــادير :

٢ كوب دقيق ــ نصف كوب سكر ــ كوب زبادى نصف كوب زيت ذرة ــ ٢ كوب زبيب ــ ربع كوب سكر بودرة ــ بيضة مضروبة ــ ٢ ملعقة صغيرة بيكنج بودر نصف ملعقة صغيرة ملح ــ ملعقة صغيرة كربونات صودا ملعقة صغيرة بشر ليمون ٠

الطــريقة :

يخلط السـكر والدقيق والكربونات والملح وبشر الليمون ــ يخلط اللبن والبيض والزبيب جيدا ثم يضاف الى الدقيق ويعجن ثم يضـــاف الزبيب ٠ تدهن القالب ويصب فيه العجين الى ثلاثة أرباع القالب ثم يرش قليـل من السكر وتخبز فى فرن حار لمدة ٢٥ دقيقة ٠

كيك الفاكهة الجافة

المقـــادير :

٣ أكواب دقيق ــ كوب زبدة ــ كوب سكر بنى ــ كوب زبيب ــ كوب عين جمل مبشور نصف كوب تمــر نصف كوب مربى برتقال ــ ربع كــوب جوز هند ــ ٤ ملاعق مربى مشمش ــ ٤ ملاعق عصير برتقال ــ ٥ بيضات بشر ليمونة ــ ملعقة صغيرة بيكنج بودر ــ ملعقة صغيرة كربونات صودا ــ ملعقة كبيرة مسحوق قرفة وقرنفل •

الطـــريقة :

ينخل الدقيــق والملح والتـــوابل والبيكنج بودر والكربونات ــ ثم تضرب الزبدة بالسكر جيدا ثم يضاف بشر الليمون والمربى والعصير ــ تضاف بيضة الى الخليط وتقلب ثم يضاف باقى البيض ــ يضاف الدقيق • يمــزج الخليط السابق ثم تضاف الفاكهة الجافة وعين الجمـــل ويصب فى قالب مقاس ٢٥ سم ويسوى فى فرن حامى • ثم يترك ليبرد ثم يدهن بالمربى ويرش السطح بجوز الهند

وحـدات بالمكسرات والتمر

المقـــادير :

واحد وربع كوب دقيق — ثلثى كـوب سكر — ٣ ملاعق كبيرة زبدة — نصف كوب تمر مفروم — ربع كوب عين جمل مفروم — ربع كوب فستق مفروم .

الطــريقة :

يوضع الزبدة مع الســكر فى أناء ويضرب بالمضرب الكهربائى حتى يصبح كالقشدة ثم يخلط الدقيق مع عين الجمل والفستق والتمر ويضاف الى الزبدة وتعجن حتى تصبح عجينة سهلة وتقطع العجينة الى كور حجم البيضة وترص فى صينية وتزج فى فرن هادىء حتى تنضج ويحمر لونها قليلا وتترك حتى تبرد وتقدم .

أصـابع التمـر بالمكسرات

المقــادير :

نصف كيلو تمر مفروم ــ نصف كوب فستق مفروم نصف كوب لوز مفروم ــ ٢ ملعقة كبيرة زبدة ــ سمسم الوجــه .

الطــريقة :

بعد أن تفرم التمر تسيح الزبد وتعجن بها العجوة ثم يوضع الفستق واللوز ويعجن جيدا ــ تقطـع التمر الى أصابع صغيرة متساوية وتدحرج على السمسم وترص في طبق التقــديم .

المعمـــول

المقـــادير :

واحد كوب دقيق ــ ذرة ملح ٤ بيضات ــ فانيليا نصف كوب زيت ــ نصف كوب سكر بودرة ــ ١ ملعقة صغيرة بيكنج بودر ــ تمر مفروم •

الطـــريقة :

يخلط الدقيق مع ذرة الملح والبيكنج بودر ويضرب البيض مع الفانيليا مع السكر والزيت جيدا ويوضع على الدقيق ويعجن جيدا أو يترك نصف ساعة ثم تفرد العجينة سمك ١سم وتقطـع الى مستطيلات وتحشى بالتمر وتلف كالمستطيل ويقطـع المستطيل بخطـوط متوازية دون ان تفصل القطع عن بعض وتوضع فى صينية مدهونة وتزج فى فرن حتى تحمر وعند خروجها من الفرن تفصل القطع عن بعض وتغطى جيدا حتى لا تنشف •

المهلبيــة بدقيق الســميط

المقـــادير :

٣ كوب دقيق سميط ــ ٢ ونصف كوب ســكر ــ ١ كوب سمن ــ ٢ كوب ماء ــ فانيليا ــ لـوز وصنوبر للوجـه •

الطـــريقة :

توضع السمنة على النار ويضاف اليه دقيق السميط ويقلب جيدا ثم يضاف الماء والسكر الى السمنة والسميط ويقلب حتى يغلظ القـوام مـع التقليب المستمر ويصب الخليط فى أطباق التقديم وتجمـــل بواحـدات اللوز والصنوبر بعد أن يحمر ويوضـع فى الثلاجة حتى يبرد ويقـدم •

مهلبية بالبسكويت والشيكولاتة

المقـــادير :

٢ كوب لبن ــ بياض ٣ بيضة ــ علبــة كريم كرامل بودرة ــ ربع كوب سكر ــ ربع كوب شيكولاتة مبشورة ١ ملعقة دقيق ــ بسكويت شاى المهلبية ــ ٢ كوب لبن ــ ٤ ملاعق كبيرة نشا ــ ٤ ملاعق سكر .

الطـــريقة :

يخلط لبن المهلبية مع السكر والنشا ويوضــع على النار مع التقليب المستمر حتى يغلظ ويترك يبرد قليلا . ويرفع اللبن مع البيض والســكر والشيكولاتة والدقيق فى طبق ويضرب بالمضرب الكهربائى جيدا حتى يتجانس تماما ويوضع فى اناء ويرفــع على النار ويضاف الكريم الكرامل ويقلب حتى يخلط ويصب فى صينية يرص عليها البسكويت ويوضع فى الثلاجة حتى يبرد ثم يصب عليها المهلبية فوق البسكويت ويوضع فى الثلاجة حتى يبــرد تماما وتقطع وتقــدم مثلجة .

مهلبية بالزبيب والمكسرات وجوز الهند

المقـــادير :

٣ كوب لبن ـ نصف كوب ارز مصفى ـ ربع كوب سكر ـ فستق مقطع انصاف ـ ثلاثة أرباع كوب لـوز ماء ورد ـ زبيب ـ جوز هند مبشور ـ قليل من القرفة.

الطـــريقة :

يوضع الأرز مع اللبن على النار حتى يغلى ويغطى الاناء وتهدىء النار تماما ويترك حتى ينضج الأرز ويضاف اللوز بعد ان يطحن الفستق وماء الورد وجـوز الهنـد والزبيب الى اللبن ويترك لمدة خمس دقائق ثم يصب فى أطباق التقديم ويوضع فى الثلاجة حتى يجمـد ثم يرش بالقرفة ويقـدم باردا .

اطباق القمح باللوز والصنوبر والرمان

المقـــادير :

١ كوب قمح مقشر ومغسول — ١ كوب ســكر — نصف كوب ماء ورد — نصف كوب صنوبر — نصـف كوب عين جمل — نصف كوب لوز — ١ كوب حب رمان

الطـــريقة :

ينقع القمح لمدة يوم ثم يسوى فى كثير من الماء حتى ينضج تماما ثم ينقع عين الجمــل فى ماء ســاخن وينقع الصنوبر فى ماء ساخن آخــر ويقشر اللوز ويقطـع الى شرائح ثم يضاف السكر الى القمح ويقلب على النار قليلا ويضاف ماء الورد بعد رفع الاناء من على النار ويضــاف عين الجمل واللوز والصنوبر والرمان ويقلب ويصب فى أطباق التقديم ويقدم باردا .

كاسات الزبادى بالفاكهـــة

المقـــادير :

واحد وربع كوب فراولة مهروســة ـ ثلثى كـوب زبادى ـ ربع كوب سكر ـ فراولة للتجميـل ـ بياض بيضــة .

الطـــريقة :

يضاف السكر الى مهروس الفــراولة ويقلب جيـدا ويوضع فى الثلاجة . يضرب بياض البيض حتى يجمـد ويضاف الى الزبادى وعصير الفراولة ويقلب جيدا . يصب الخليط فى كاسات ويجمل بالفراولة ويقدم .

كــرات الشيكولاتة

المقـــادير :

نصف كوب زبدة ــ نصف كوب سكر ــ ٢ كــوب فتات جاتوه ــ ١ وربع كوب لوز مفروم ناعم ــ ٥ ملاعق كبيرة كاكاو ــ ٢ ملعقة عصير برتقال ــ ملعقة كبيرة بشر ليمون ــ كمية من الفورماسل •

الطــــريقة :

يضرب الزبد بالسكر ثم يضــاف اللوز والعصــير والكاكاو ثم يضاف فتات الجاتوه الى الخليط السابق ــ يقطع العجين ويكــور مثل الكرة ثم تغطــى بالفورماسل وتوضع بالثلاجة لحين التقديم •

لفائف بالقرفة والزبيب

المقـــادير :

٢ ونصف كوب دقيق – ثلث كوب لبن – نصـف كوب زبدة – نصف كوب زبيب – نصف كوب عين جمل مفروم – كوب سكر – ٣ ملاعق صغيرة خميرة جافة – ذرة ملح – ٣ ملاعق كبيرة قرفة – ٢ بيضة .

الطـــريقة :

تذاب الخميرة فى اللبن الدافىء ويضاف اليها نصف الزيت ثم يضرب البيض ويضاف اليه نصف السكر – ثم يضاف الملح الى الدقيق ويعمل حفرة فى النصف ويصب فيها البيض والخميرة ثم يعجن جيدا حتى يتجانس ثم يدهن طبق بالزيت ويوضع فيه العجـين ويترك فى مكان دافىء ليخمر – يرش قليل من الدقيق على مائدة ويرقق العجين الى مستطيل ٣٠×٥٠ ويدهن بالزبد ويرش عين الجمـل والزبيب ثم تلف ثم تقطع الى شرائح ثم يرش الوجـه بالسكر وتسوى فى فرن حار .

مربعات العجينة بالموز

المقـــادير :

٢ ملعقة كبيرة زيت ـــ بيضة ـــ ذرة ملـح ـــ ثلاثة أرباع كوب دقيق ـــ ماء حسب العجينة . الحشو : موز مهروس ـــ سكر ـــ ٢ بيضة .

الطـــريقة :

يوضع الدقيق وذرة الملح فى اناء ويوضـــع الزيت ويفرك حتى يختفى ثم توضـــع البيضة ويقلب ثم يعجن بالماء حتى يصبح عجينة ســـهلة الفـــرد وتترك لمدة نصف ساعة ثم تقسم الى ٥ قطع بحجم البيضة و٥ قطع بحجم أكبر وتوضع فى صينية وتترك مرة أخرى نصف ســـاعة ثم تدهن طاسة بالزيت وتوضع على النار وتفرد القطـــع الصغيرة حتى ينتهى ٥ قطع الصغيرة تفرد العجينة الكبيرة حتى تصبح رقيقة ويوضع فى وسطها قطعـــة من العجينة المحمرة وعليها مقدار من الموز المهروس مع السكر والبيض

وتطبق الأطراف حتى تصبح مربعة وتحمر فى طاسة مدهونة وتقلب على الوجه الآخر وترفع وتقطع الى أجزاء صغيرة وتقدم .

عجين الباى الحلو

المقادير :

كوب دقيق ــ ربع كوب زبدة ــ ٢ كوب سكر ــ فانيليا ــ صفار ٢ بيضة ــ ذرة ملح .

الطريقة :

ينخل الدقيق والملح على المائدة ثم يوضع صفار البيض والسكر والزبدة والفانيليا فى وسط الدقيق ــ تخلط المقادير بخفة بأطراف الاصابع حتى يتماسك ثم يوضع فى طبق مدهون ويغطى ويترك فى الثلاجة لحين الاستعمال .

الخنفـــروش

المقـــادير :

١ كوب دقيق ــ نصف كوب سمن ــ ٤ بيضات ــ نصف كوب سكر ــ نصف كوب ماء ــ ١ ملعقة صغيرة بيكنج بودر ــ زيت للتحمير .

الطـــريقة :

يوضع السكر والبيض فى اناء عميق ويضرب جيدا يضاف الماء الى السكر والبيض ويضرب مرة أخـــرى ــ يخلط الدقيق والبيكنج بودر والسمن ويضاف الى خليط البيض ويخلط جيـــدا ــ تترك العجينة نصـــف ساعة ــ يوضع الزيت فى أناء عميق على النار وتقطع العجينة الى أقراص وتحمر حتى يحمر لونها ثم ترفع من الزيت على ورق ماص للدهون وتوضع فى طبق للتقديم .

العصيدة

المقادير :

نصف كوب سميط ناعم ــ ١ كوب سكر ــ ٥ كوب ماء ــ نصف كوب سمن ــ صنوبر •

الطريقة :

يوضع نصف السمن على النار ويوضع بها السميط ويهدأ النار ويقلب السميط على النار لمدة قليلة ثم يضاف الماء بالتدريج مع التقليب المستمر حتى يغلى الخليط جيدا مع وضع السكر ويستمر التقليب لمدة ١٠ دقائق ثم يحمص الصنوبر فى ملعقة سمن ويصب فوقها باقى السمن وتزين بوحدات الصنوبر المحمص وتقدم ساخنة •

الحـــريرة

المقـــادير :

ثلاثة أرباع كوب دقيق ــ ٤ أكواب ماء ــ واحـد ونصف كوب ماء ورد ــ نصف كوب زبدة .

الطــــريقة :

يوضع الدقيق فى أناء على النار ويضاف اليه السمن ويوضع على النار مع التقليب حتى يتشرب الدقيق السمن ويضاف الماء بالتدريج مـع التقليب المستمر ثم يضـاف السكر ويقلب على نار هادئة حتى يغلى ثم يترك على النار الهادئة لمدة خمس دقائق ثم يضاف ماء الورد ثم يصب فى أطباق ويقـدم ساخنا .

السيـــفوف

المقـــادير :

٣ كوب سميط ناعم ــ ١ كوب دقيق ــ ٢ ملعقـة كبيرة كركم ــ ٤ ملاعق كبيرة لبن بودرة ــ ١ كوب زيت ٢ وربع كوب سكر ــ ٢ كوب ماء ــ باكو بيكنج بودر نصف كوب صنوبر ــ طحينة •

الطـــريقة :

يخلط السميط والدقيق والكــركم والبيكنج بودر ولبن البودرة ويذوب حتى يتجانس جيدا وتدهن صينية بالطحينة من جميع الجهــات ويصب بها الخليط بالتدريج وترص الصنوبر فوق العجين وتوضع فى فرن ساخن لمدة نصف ساعة وتسحب من الفرن حتى تبرد وتقطع •

قطائف بالقشطة

المقادير :

واحد كيلو قطايف ـ نصف كيلو قشطة ـ ٣ كوب شربات ـ فستق مفرى ـ زيت للتحمير .

الطريقة :

تغلق القطايف بدون حشو مثل القرطاس وتحمر فى زيت غزير حتى تحمر وترفع من الزيت وتوضع فى الشربات فى مصفات حتى تمتص الباقى من الشربات وتحشى بالقشطة وترص فى طبق التقديم ترش بكمية من القشنطة بعد ان يحمر ويفرى .

قطائف بالبندق

المقـــادير :

١ كيلو قطائف ــ ثلاثة أرباع كوب سمن ــ ٢ كوب مكسرات مشكلة ــ ربع كوب جوز هند وزيت للتحمير الشربات : ١ كيلو سكر ــ ١ وربع كوب ماء ــ عصير ليمونة ــ ويوضع كلهم على بعض حتى تغلى وتصير غليظة قليلا وتترك حتى تبرد .

الطــريقة :

تقشر المكسرات وتقطع ويضاف اليها جوز الهند وتحشى بها القطائف وتغلق جيدا من الاطراف وتدهن بالسمن وتزج فى فرن ساخن أو تحمر فى زيت غزير وتسقى بالشربات فور خروجها من الفرن أو توضع فى الشربات بعد خروجها من الزيت وترفع من الشربات وتوضع فى مصفاه للتخلص من باقى الشربات وترص فى طبق التقديم وترش بالفستق المفرى .

قطائف بالجبن

المقادير :

١ كيلو قطائف ــ جنبة بيضاء وبدون ملح وسمن زيت للتحمير ..

الطريقة :

يقطع الجبن ويغسل جيدا للتخلص من باقى الملح ويصفى جيدا وتهرس ويحشى كل قطعة قطائف بملعقة جبن ويطوى ويضغط عليها جيدا من الاطراف ويقدح الزيت ويوضع بها وحدات القطائف حتى تحمر وترفع من الزيت على ورق ماص للدهون .

كنافة بالفستق والقشدة والمكسرات

المقـــادير :

نصف كيلو كنافة مفرومة ناعما ـ ١ كـوب سـكر بودرة ـ نصف كوب ماء ورد ـ ٢ كوب فستق مفروم ـ ٣ ملاعق كبيرة سمن ـ ١ كيلو قشـدة ـ كوب لوز ـ كوب صنوبر .

الطـــريقة :

يوضع السمن فى حلة على النار ويوضع بها الكنافة وتقلب حتى تتشرب السمن وترفع من على النار وتتـرك حتى تبرد قليلا ثم يضاف السكر البودرة والفستق الى الكنافة وتقلب ثم يضاف ماء الورد ويقلب جيدا وتترك الكنافة لمدة سـاعة .

يحمر اللوز والصنوبر فى السـمن حتى يصبح ذهبى اللون ويصفى من السمن وتوضع الكنافة فى طبق التقديم وتغطى بالقشدة جيدا ويرص عليها اللوز والصنوبر وتقدم

الكنافة بالقشطة واللوز

المقادير :

واحد كيلو كنافة — ٢ كيلو قشطة — واحد وربع كوب سمن — لوز مقطع — الشربات : ٤ كوب سكر — واحد كوب ماء — عصير ليمون — يغلوا جميعا حتى يتكثف قليلا ويترك حتى يبرد تماما .

الطريقة :

يوضع السمن على النار حتى تسيح ويوضع بها الكنافة وتقلب حتى تتشرب السمن وترفع من على النار ثم توضع نصف الكنافة فى صينية عليها اللوز ثم القشطة وتوضع باقى الكنافة فوق القشطة ويضغط عليها باليد وتزج فى فرن حامى لمدة ربع ساعة حتى تحمر وتسقى بالشربات البارد وتقدم .

الكنافة بالجبــن

المقــادير :

واحد كيلو كنافة ـ واحد كيلو جبن بدون ملح ـ ربع كيلو سمن ـ مقــدار من شربات الكنافة بالقشــطة واللــوز .

الطــريقة :

توضع الكنافة في الفريزر قبــل الاستعمال بيوم ثم تفرك باليد ناعما وتوضع فى طاسة مع السمن على النــار حتى تسخن الكنافة وتتشرب السمن وترفع من على النار حتى تبرد وتدهن صينية فرن بالزبدة ويوضع نصف كمية الكنافة وتقطع الجبن الى شرائح سمك نصف سم وترص فوق نصف الكنافة وتغطى بباقى الكنافة ويضغط عليهــا قليلا وتزج فى فرن حامى حتى تحمر ثم تسقى بالشربات وهو ساخن وتقدم ساخنة .

الكنافة الملفوفة

المقادير :

واحد كيلو كنافة طازجة ــ ثمن كيلو فستق محمص ومفرى ــ نصف كيلو سمن ــ مقدار من الشربات .

الطريقة :

تأخذ خصلة من الكنافة وتفرد على رخامة وترتب وتوضع طبقة من الفستق وتثبت باليد اليسرى على طرف الخصلة ويبدأ يلف الخصلة باحتراس من الطرف الأيمن حتى يتم اللف وتوضع الخصلة الملفوفة بوسط الصينية مدهونة بالسمن وتكرر حتى تملأ الصينية ويسيح السمن ويصب فوق الكنافة وتزج فى فرن متوسط الحرارة حتى يحمر لونها ثم يصفى باقى السمن من الصينية وتسقى بالشربات وتترك حتى تبرد وتقطع الى اصابع وتقدم .